



RESTAURATION SCOLAIRE



29 juillet
au 23 août 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 29/07 au 02/08 Goûter	Radis, beurre Riz cantonnais végétarien <i>(Riz, œuf, lardon végétarien, petit pois, oignon...)</i> Yaourt brassé nature BIO Crème dessert vanille BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Yaourt nature BIO / Fruit de saison BIO *	Steak haché Farfalle, sauce champignon Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO Goûter Fruit de saison / Petit prince chocolat	Dos de cabillaud, sauce aneth Poêlée paysanne BIO <i>(pomme de terre, haricot vert, carotte, champignon)</i> Saint Paulin BIO Salade de fruit frais <i>(mangue, ananas)</i> <i>Jus de raisin / Cookie KIGNON (élaborés à partir d'invendus de pain bio revalorisés)</i> Goûter Compote à boire / Barre de céréales	Acras de morue Colombo végétarien Riz Tarte à la noix de coco MENUS « TROPICAL » Goûter Fruit de saison / Gaufre liégeoise	Concombre à la crème Wings de poulet TEX MEX Julienne de légume Fruit de saison BIO Goûter Saint Paulin BIO / Fruit de saison BIO *
Semaine du 05/08 au 09/08 Goûter	Cœur de palmier, emmental Merguez Haricot blanc, sauce tomate Fruit de saison BIO Goûter Lait nature BIO / Fruit de saison BIO *	Tomate vinaigrette Pizza aux fromages Salade verte Glace MENU VÉGÉTARIEN Goûter Petit BIO nature / Fruit de saison BIO *	Pastèque Emincé de veau, sauce échalote Purée de patate douce Fruit de saison BIO Goûter Compote à boire / Barre de céréales	Salade verte, vinaigrette Blésotto aux champignons Petit Croc Lait BIO Dessert de fruit BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Fruit de saison / Crêpe chocolat	Curry de poisson Petit pois, carotte Fromage frais BIO fruits Fruit de saison BIO Goûter Fruit de saison / Pain au lait pomme poire
Semaine du 12/08 au 16/08 Goûter	Emincé d'agneau, sauce échalote Gratin de chou-fleur Yaourt fermier BIO aromatisé citron Fruit de saison BIO Goûter Fruit de saison / Cookie chocolat nougatine	Melon Salade Méditerranéenne <i>(Penne, thon, poivron, tomate, maïs, olive, emmental)</i> Fondant au chocolat au blé noir MENU FROID Goûter Gouda BIO, pain / Fruit de saison BIO *	Filet de lieu noir, sauce oseille Purée de pomme de terre Gouda BIO Compote BIO Goûter Fruit de saison / Moelleux nature	ASSOMPTION (FÉRIÉ)	
Semaine du 19/08 au 23/08 Goûter	Salade verte, croûton à l'ail Escalope de dinde, sauce curry Boulgour Ratatouille Glace Goûter Gouda BIO, pain / Fruit de saison BIO *	Haricot vert, vinaigrette Carbonara végétarienne <i>(Tagliatelle, lardon végétarien, crème liquide, emmental)</i> Vache qui rit BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Fruit de saison / Sablé de Retz	Blanquette de poisson Riz Arlequin Yaourt nature BIO Oreillons de pêche <i>Yaourt à boire BIO pêche/fraise</i> Goûter Fruit de saison, Madeleine	Jolie de bœuf, sauce chasseur Purée de 3 légumes <i>(Carotte, courgette, navet)</i> Saint Nectaire BIO Crème dessert vanille sur lit caramel fermier BIO Goûter Jus d'ananas / Petit beurre	Carotte râpée vinaigrette Nuggets de blé Coquille, sauce provençale Yaourt petit pré BIO au lait entier Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Lait nature BIO / Fruit de saison BIO *

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.